FICHE TECHNIQUE

Référence : FT-LEVULIAESPERIDE.FR
Révision : 0 du 30/04/2014

LEVULIA® ESPERIDE

Levure pour la révélation aromatique des vins blancs et rosés

Intérêts œnologiques

LEVULIA® ESPERIDE est une souche de levure issue de l'hybridation, sélectionnée par l'Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV Pôle Val de Loire) et OENOLIA CONSEIL *Immélé.* Elle combine les caractéristiques intéressantes de deux souches présélectionnées qui mettent en valeur la typicité et l'intensité aromatique des vins.

Elle favorise la production d'arômes fermentaires et la révélation des thiols variétaux, plus particulièrement le 3-mercaptohexan-1-ol (ou 3-MH), caractéristiques des arômes d'agrumes et de fruits tropicaux.
En fermentation à basses températures (12 à 16°C), elle possède une tendance aromatique plus amylique par sa production d'esters et d'acétates (floral, poire, fraise).

LEVULIA® ESPERIDE convient parfaitement aux vins rosés et aux cépages blancs comme le Chardonnay, Colombard, Melon, Riesling, Sauvignon permettant d'élaborer des vins gourmands, expressifs et originaux.

Composition et caractéristiques techniques

- **Souche hybride :** *Saccharomyces cerevisiae (Phénotype Killer)*
- **Population viable** > 1 x 10^{10} levures/g
- **Humidité :** < 8%
- **Tolérance à l'alcool :** 14,5 % Vol.
- **Température optimale de fermentation :** 15 à 20°C
- **Conservateur :** Contient du Monostéarate de Sorbitane (E491)
- Ne contient pas d'OGM et n'a pas subi de traitement ionisé

LEVULIA® ESPERIDE est conforme aux normes du Codex Œnologique International

Doses d'emploi

- Moûts de blancs ou de rosés: 10 g/hL à 25 g/hL sur des moûts fortement débourbés
- Rosés de macération : 15 à 20 g/hL

Mode d'emploi

- Réhydrater 500 g de levures dans 5 litres d'eau à 38°C.
- Maintenir pendant 30 minutes puis doubler avec du moût ou d'un mélange eau (4,5L) et sucre (1 Kg).
- Attendre à nouveau 30 minutes et incorporer à la cuve.

*Conseil : pour augmenter la viabilité, associer 10 g/hl d'**ENERGY®** à la réhydratation.*

Précautions d'emploi

- Souche sensible au SO_2.
- Eviter les chocs thermiques supérieurs à 8°C lors de l'inoculation.
- En cas de débourbage poussé (NTU<50), l'apport d'activateur de fermentation est indispensable.

Conditionnement et conservation

- Sachet de 500 g ou Carton de (20 x 500 g) = 10 Kg.
- Conserver dans son emballage d'origine, dans un endroit sec, frais et exempt d'odeur.
- Après ouverture, utiliser rapidement, conserver au réfrigérateur.
- Conservation en sachet scellé d'origine : Mortalité < 10% par an à 10°C.

ŒNOLOGIE IMMÉLÉ SAS
10, rue du Stade • F-68240 Sigolsheim
Tél. : (+33) 3 89 47 32 33 • Fax : (+33) 3 89 47 33 34
www.oenoliaconseil.fr • E-mail : sigolsheim@oenoliaconseil.fr